

HUBUNGAN HIGIENE SANITASI DENGAN KUALITAS MIKROBIOLOGIS PADA JAJANAN SEMPOLAN AYAM (STUDI DI KECAMATAN TEMBALAN DAN BANYUMANIK, SEMARANG)

CRISNA PEBRIANA PASARIBU – 25010115140280

(2019 - Skripsi)

Sempolan adalah makanan fenomenal dari Malang yang saat ini sedang menjadi tren. Pembuatan sempolan dimulai dengan menimbang bahan-bahan yang digunakan sesuai dengan formulasi dengan bahan-bahan seperti tepung tapioka, wortel, daging ayam, garam, merica, air dan telur. Biasanya sempolan dihidangkan dengan sambal, situasi ini membuat sempolan menjadi berair sehingga berpotensi terkontaminasi oleh mikroba dan jamur. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan sanitasi sanitasi dan kualitas mikrobiologis sempolan di Kabupaten Tembalang dan Kabupaten Banyumanik, Kota Semarang. Penelitian ini adalah penelitian observasional dengan desain cross sectional dan terdiri dari tiga variabel, yaitu karakteristik responden, praktik higienis penjual, dan sanitasi tempat. Sampel penelitian ini adalah 33 sempolan dan responden dalam penelitian ini adalah 33 penjual sempolan yang mengamati sanitasi higienisnya saat memproses sempolan. Data dianalisis dengan distribusi frekuensi dan analisis bivariat menggunakan chi square. Hasil penelitian menunjukkan bahwa praktik higienis penjual dikategorikan dalam kondisi kurang baik (51,5%); dan tempat sanitasi dikategorikan dalam kondisi kurang baik (33,3%). Ada korelasi yang signifikan secara statistik antara praktik higienis penjual ($p = 0,012$) dengan kualitas mikrobiologis sempolan dan tidak ada korelasi antara sanitasi tempat ($p = 0,086$) dengan kualitas mikrobiologis sempolan.

Kata Kunci: Sanitasi higienis, sempolan, *Salmonella*, jamur